



De kaart van Oktober-November 2011. Van het restaurant « Le Château de Limont »

Voorgerechten:

- Degustatie in Trilogie : Marbré van Kwartel, Parelhoen met gekonfijte Tomaten, Panacotta met Truffelsaus, gegrild Sopbroodje met Parmezaanse Kaas en Mousse van rode Patrijs geparfumeerd met Armagnac en Kastanjeschilfers, mini Gallantine van Fazant met Witloof, Cajounoten en Charlotte van gerookte Vis, Kruidencoulis met Zalmkaviaar 18,-€
- Grietfilet gebakken op lage Temperatuur, Gratin van Zeeuwse Mosselen 18,-€
- Zachte gerookte Schotse zalm 14,-€
- Kaaskroketten van het Huis 12,-€
- Kroketten Grije Garnalen huisgemaakt 14,-€
- Voorgerecht van de Chef van de Dag 10,-€

Hoofdgerechten:

- Duo van Hinde : • Filet in Kruidenkorst, Fruitwijnsaus en • Boutsnede met wilde Paddestoelen, Cacaoparfum 25,-€
- Haas : • Plakje Hazenbout "à la Royale" en • Hazenrugsnede, Salmisauis met Pomerol en • Kleine Pens met Appels en rode Kool 25,-€
- Ons Ierse Tussenribstuk (220 gr) en zijn mooie garnituur 27,-€
- Rundsbiestuk saus naar keuze (Peper, of Rode Wijn of van de dag) 20,-€
- Dagschotel van de Chef 19,-€

Desserten:

- Kaasschotel 7,-€
- Warme Peer in Frangipane, Morellenijs 8,-€
- De klassieke Dame Blanche 7,-€
- Sorbet of dessert van de dag 7,-€